

Generalità	Puzzone di Moena / Spretz Tzaori	
Presentazione		Puzzone di Moena / Spretz Tzaori Formaggio DOP a pasta semicotta, pressata, semidura, semistagionata, prodotto in Val di Fiemme (nel <i>Primiero</i>) con latte crudo e intero proveniente da bovine di razza <i>Bruna, Frisona, Pezzata rossa, Grigio Alpina, Rendena, Pinzgau e loro incroci</i>, allevate nel territorio e alimentate esclusivamente con fieno o al pascolo, con le erbe di alta qualità tipiche della zona. È un formaggio caratteristico, pregiato, molto diffuso e conosciuto soprattutto nell'Italia del nord-est, il cui nome deriva sia dal suo odore intenso e molto aromatico, dovuto ai lavaggi con acqua e sale durante la maturazione (comunque non certo definibile come "puzza"), sia da una traduzione non letterale del nome ladino <i>Spretz Tzaori</i>, che vuol dire "formaggio saporito". Viene prodotto nelle tipologie: "tradizionale", "stagionato", "malga", in quantità relativamente esigua perché la lavorazione avviene esclusivamente con procedimenti naturali e in un numero limitato di caseifici: i produttori, a seguito della DOP, sono attualmente sette: lo storico Caseificio Sociale di Predazzo e Moena, culla di questo formaggio, a cui si sono aggiunti il Caseificio Sociale Val di Fiemme, il Caseificio Sociale Val di Fassa, il Caseificio Sociale di Primiero, Caseificio Carpano, l'Agritur ElMas di Moena ed un altro piccolo produttore della Val di Fassa. Si presenta in forma cilindrica, con facce piane o leggermente convesse di diametro 34+42 cm, scalzo diritto o leggermente convesso di 9+12 cm e peso di 9+13 kg; crosta "<i>lavata</i>", abbastanza sottile, liscia o poco rugosa, giallo ocra, untuosa, più o meno consistente a seconda della stagionatura; pasta morbida, poco elastica, globosa, abbastanza fondente e leggermente adesiva, di colore bianco-giallo chiaro (giallo più accentuato nel formaggio da latte di malga), con un'occhiatura abbastanza consistente, medio piccola (medio-grande nel formaggio da latte di malga), sparsa in tutta la forma, per lo più di forma ovoidale; sapore intenso e persistente, lievemente e gradevolmente salato, con un retrogusto amarognolo appena percettibile, leggermente piccante a stagionatura avanzata; odore/aroma intenso, penetrante, abbastanza persistente, con riconoscimenti di frutta matura, di erba dei pascoli e accenni di nocciole tostate; spesso evidenzia un sentore di ammoniac. È ottimo come formaggio da tavola, da consumare come aperitivo, da solo o nel tagliere di formaggi, dove occupa un posto tra i formaggi stagionati e dal sapore intenso. In purezza, invece, va di solito abbinato al pane casereccio, o anche alla frutta. Nella cucina trentina, a dispetto del nome, con il suo intenso aroma il Puzzone di Moena è un ingrediente che rende golosa ogni preparazione a base di pasta, polenta, carne, tortini di verdura, o anche le bruschette con lo speck. Viene anche impiegato per la realizzazione di dessert a base di formaggio: con il suo sapore intenso e dolciastro, infatti, è ideale per la preparazione di torte "<i>sbriciolone</i>" con frutta fresca, o secca. L'abbinamento migliore con i vini è quello tradizionale, con i vini maturi e corposi del territorio (es. <i>Gewurztraminer altoatesino, Traminer, Marzemino, Teroldego</i>, ...)
Riconoscimenti Denominazione d'Origine		DOP Reg. CE 1162/2013
Produzione	Nazione	Italia
	Regione	Trentino-Alto Adige
	Province-Zona	Territorio delle valli di Fassa, Primiero e Fiemme. Provincia Autonoma di Trento: Comuni di: Campitello di Fassa, Canal San Bovo, Canazei, Capriana, Carano, Castello Molina di Fiemme, Cavalese, Daiano, Fiera di Primiero, Imer, Mazzin, Mezzano, Moena, Panchià, Pozza di Fassa, Predazzo, Sagron Mis, Siror, Soraga, Tesero, Tonadico, Transacqua, Valfioriana, Varena, Vigo di Fassa, Ziano di Fiemme. Provincia Autonoma di Bolzano: comuni di Anterivo e Trodena.
	Tipologie	Può essere prodotto nelle tipologie: - "tradizionale": con stagionatura > 90 gg - "stagionato" con stagionatura > 150 gg - "malga" prodotto solo in estate, con latte crudo proveniente esclusivamente da alpeggi tra i 1700+2000 m s.l.m.
Allevamento	Tipo	Stalla, Pascolo, Alpeggio. Da bovine di razza <i>Bruna, Frisona, Pezzata Rossa, Grigio Alpina, Rendena, Pinzgau e loro incroci</i>.
	Alimentazione	Almeno il 60% del foraggio (fieno di prato stabile e/o erba sfalcata, o consumata direttamente al pascolo) deve provenire dall'area di produzione. È escluso l'utilizzo del latte ottenuto da bovine alimentate con insilati di qualunque tipo e/o con «misceloni» e/o utilizzando la tecnica del «Piatto unico o Unifeed». La razione alimentare delle bovine può essere integrata con mangimi semplici o composti in misura tale da garantire un'equilibrata alimentazione delle bovine in funzione della loro produzione di latte. Nella composizione dei mangimi non devono essere presenti, oltre a quelle non consentite dalla vigente normativa, i seguenti prodotti: • farine di panelli di ravizzone, vinaccioli, semi di agrumi, • sottoprodotti essiccati della lavorazione industriale di ortaggi e frutta, • sottoprodotti dell'industria saccarifera,

		- sottoprodotti essiccati dell'industria di fermentazione, - ortaggi e frutta essiccati.
Organismi di tutela	Consorzio Volontario per la tutela del formaggio Puzzone di Moena /Spretz Tzaori Dop c/o: Caseificio Sociale Predazzo e Moena Via Fiamme Gialle 48, 38037 Predazzo (TN) - Italia Telefono: +39 0462 501 287 info@puzzonedimoena.com https://www.puzzonedop.it/	
Storia	Vi sono testimonianze ed elementi atti a dimostrare che un formaggio “<i>nostrano Fassano</i>”, caratterizzato soprattutto dalla crosta untuosa e dalla pasta con odore e sapore accentuati, veniva prodotto ancora molti anni fa sulle malghe, nei caseifici turnari, nei masi di montagna, soprattutto in Val di Fassa, ma anche in certe aree della confinante Val di Fiemme e della conca di Primiero, con le denominazioni di “<i>nostrano della Val di Fiemme</i>” o “<i>nostrano di Primiero</i>”. La produzione del “Puzzone di Moena” / “Spretz Tzaori”, termine con il quale si è imposto negli ultimi decenni, rappresenta per le valli di Fassa e di Fiemme e del territorio del Primiero, nonché per i comuni di Anterivo e Trodena, della confinante provincia di Bolzano, la testimonianza di un’agricoltura antica, radicata nel tessuto della ruralità montana locale. L'alpeggio, con le feste folcloristiche dello <i>smonticamento</i>, il pascolamento del bestiame nei masi di montagna, le forme associative di lavorazione del latte, turnarie prima, cooperative poi, lo sfalcio dei prati in montagna, sono tutte attività agricole che si svolgono da sempre nelle citate vallate. La sua particolare caratteristica gusto-olfattiva è dovuta al trattamento superficiale delle forme. Il ripetuto lavaggio della crosta con acqua tiepida, di solito leggermente salata, produce uno strato praticamente impermeabile che favorisce fermentazioni anaerobiche interne, in grado di accentuare odori e aromi caratteristici e, allo stesso tempo, ostacolare altre fermentazioni indesiderate. In passato, il «Puzzone di Moena»/«Spretz Tzaori» per il suo sapore e odore accentuati, fino al piccante, spesso salato, era particolarmente apprezzato dalla povera gente della ruralità montana perché, anche in piccole quantità, insaporiva le modeste pietanze dei contadini spesso a base di polenta o patate. Nel 1984 al <i>Concours International des Fromages de Montagne di Grenoble</i>, al «Puzzone di Moena»/«Spretz Tzaori» venne conferita la medaglia di bronzo.	

Descrizione		Puzzone di Moena / Spretz Tzaori
Classificazione	Categoria	DOP
	Prodotto	Formaggio
	Materia prima	Latte
	Lattifera	Vacca
	Trattamento latte	Intero, Parzialmente scremato, Crudo
	Temperatura Cagliata	Semicotto
	Umidità pasta	Semiduro
	Tecnologia	Pressato, Crosta lavata
	Stagionatura	Semistagionato, Stagionato
	Conten. Grasso	Grasso
Geometria forma	Aspetto	Cilindrica
	Facce Dimensioni (cm)	Piane o leggermente convesse; ø 34 ÷ 42
	Scalzo Dimensioni (cm)	Dritto, o leggermente convesso 9 ÷ 12
Peso	Kg	9,0 ÷ 13,0
Aspetto esterno (Crosta)	Tipo	Crosta lavata
	Aspetto	Liscia o poco rugosa, con una patina untuosa. tende ad assumere una colorazione più scura partendo dal giallo ocra per arrivare al marrone chiaro o rossiccio.
	Colore	Da giallo ocra, a marrone chiaro, o rossiccio con il progredire della maturazione.

	Spessore	Abbastanza sottile.
	Consistenza	Abbastanza tenera, abbastanza elastica.
Aspetto interno (Pasta)	Colore	Bianco - giallo chiaro (giallo più accentuato nel formaggio da latte di malga).
	Struttura	Morbida, poco elastica.
	Occhiatura	Abbastanza consistente.
	Forma Dimensione Distribuzione	Ovoidale. Medio-piccola (medio-grande nel formaggio da latte di malga). In tutta la forma
Odore / Aroma	Intensità	Intenso e penetrante.
	Persistenza	Abbastanza persistente.
	Riconoscimenti	Si possono riconoscere la frutta matura, l'erba dei pascoli e accenni di nocciole tostate. Sentore di ammoniaci più o meno accentuato con la stagionatura.
	Retrogusto	n.a.
Sapore	Dolce, Salato	Robusto, intenso, lievemente e gradevolmente salato.
	Acido, Amaro	Amaro appena percettibile.
Sensazioni Trigeminali		Può essere lievemente piccante in stagionatura avanzata.
Struttura (in bocca)		Morbida, poco elastica, globosa, abbastanza fondente, leggermente adesiva.
Principali caratteristiche fisico-chimiche (a stagion. 90 gg)	Grasso (% s.s.)	> 45%
	Umidità (% stq)	34 ÷ 44 %.

Utilizzo		Puzzone di Moena / Spretz Tzaorì DOP
Utilizzo	In tavola	È un formaggio da tavola, che soddisfa i palati più esigenti. Può essere gustato da solo, con insalate di verdure crude o cotte, oppure, per chi ama in bocca l'incontro "dolce-salato", con miele o marmellata di pesche.
	In cucina	In cucina viene abbinato alla polenta (<i>polenta «conzada»</i>), alle cipolle e alle patate; è usato come componente nel ripieno dei tortelloni, assieme a spinaci e ricotta, oppure per condire gnocchi o riso. Può essere usato per insaporire svariati piatti: gnocchi, arrosti, strudel salato, pizza, ... È ottimo per preparare una fonduta.
Abbinamenti	Vino	L'abbinamento è con vini corposi, caldi e di buona aromaticità, bianchi o rossi. Tradizionalmente si privilegiano i vini del territorio (es. <i>Gewurztraminer altoatesino</i> , <i>Traminer</i> , <i>Marzemino d'Isera</i> , <i>Teroldego</i> , ...)
	Miele / Confetture	Miele millefiori, marmellata di pesche
	Frutta	Per la sua composizione priva di zuccheri è particolarmente adatto all'abbinamento con frutti dolci. In particolare si abbina bene con i fichi, sia freschi che secchi.

Produzione		Puzzone di Moena / Spretz Tzaorì DOP			
Periodo produzione		Tutto l'anno. La tipologia "malga" si produce solo in estate con latte crudo proveniente da alpeggi tra i 1700 e i 2000 m di quota, selezionato e marchiato (con una "M")			
Materia prima: • Latte • Sale	Lattifere	Vacca	Pecora	Capra	Bufala
	% q.tà	100	-	-	-

	Provenienza	Stalla o Alpeggio Per la tipologia "malga" viene utilizzato esclusivamente il latte "di malga".
	Munte	Due munte successive. La trasformazione del latte deve essere effettuata entro le 36 ore successive alla consegna del latte allo stabilimento e comunque non oltre le 60 ore dalla prima o dalla eventuale seconda munta.
	Trattamenti Fisici	A volte parzialmente scremato per affioramento naturale in bacinella o altri contenitori in acciaio inox.
	Trattamenti Termici	Crudo. La raccolta e il conferimento del latte può essere fatta una o due volte al giorno, con bidoni o con autocisterna coibentata. In questo caso il latte viene raffreddato o raffrescato alla stalla. Il latte caldo, o raffrescato a 15÷20°C, o raffreddato ad una temperatura di 8÷16°C, nel caso di una sola raccolta al giorno, viene stoccato in contenitori in acciaio inox.
	Aggiunte	Lattoinnesto autoprodotta in caseificio utilizzando latte termizzato esclusivamente per la preparazione del lattoinnesto naturale.
Coagulazione	Tipologia	Presamica
	Temperatura	32÷36°C.
	Tempo	25÷40 minuti.
	Tipo di caglio	Bovino
Rottura coagulo	Dimensione	"nocciola".
Cottura	Temperatura	46 ± 2 °C (semicottura).
	Tempo	15÷20 minuti
Trattamenti cagliata	Riposo	Sotto siero per 8÷20 minuti.
	Estrazione	La cagliata con il siero viene convogliata direttamente nelle fascere. Nel caso di impiego di caldaia polivalente, finita la semicottura, il siero con la cagliata viene convogliato in una vasca di drenaggio. Viene quindi tolto il siero e si procede a una prima pressatura della cagliata con l'applicazione di piastre di acciaio inox compresse con dei martinetti. Tolle le piastre si procede alla porzionatura e successiva estrazione della cagliata che viene messa nelle fascere.
Formatura		In fascere in legno, o di altro materiale idoneo, dentro tele in lino o cotone o di altro tipo sempre idoneo, o in stampi microforati. Nel corso della giornata si effettuano 2÷3 rivoltamenti.
Trattamenti forma	Pressatura	Le forme, dentro le fascere o negli stampi, vengono messe sotto torchio, o presse e rigirate più volte. Le forme sostano quindi sullo spersore e dopo alcune ore vengono poste nelle fascere marchianti fino al giorno successivo quando passano alla salatura
	Salatura	"a secco": 8÷10 giorni; oppure "in salamoia": 2÷4 giorni con densità variabile da 15÷20° Baumé;
Stagionatura	Tempo minimo	> 90 giorni (prodotto tradizionale). > 150 giorni e fino a 8 mesi (prodotto stagionato)
	°C – UR%	Da 10 a 20°C; UR 85% In locali freschi dei caseifici nella Val di Fiemme, con alto grado di umidità, dove il formaggio viene disposto su scaffali di legno di abete alpino e le forme vengono periodicamente rivoltate
	Cura forma	Durante le prime 2÷3 settimane di maturazione le forme vengono rivoltate e bagnate, due volte alla settimana, con acqua leggermente tiepida, che può essere leggermente salata. Con questo trattamento si forma superficialmente la crosta lavata (una patina untuosa e impermeabile all'aria che avvolge le forme) favorendo all'interno della pasta lo sviluppo di batteri anaerobi , responsabili della fermentazione propionica e la comparsa, un po' alla volta, del color giallo ocra della crosta. Successivamente, e fino a maturazione, il trattamento viene fatto una volta alla settimana, sempre previo rivoltamento delle forme.

Marchiatura	Tutte le forme di formaggio <i>“Puzzone di Moena”</i> / <i>“Spretz Tzaori”</i>, al momento della produzione, vengono inserite in apposite “fascere marchianti” che imprimono sullo scalzo: • una o più volte la dicitura in lingua italiana D.O.P. “Puzzone di Moena”, che dovrà presentare dimensioni maggiori di qualunque altra eventuale scritta sul prodotto • un apposito contrassegno che indica il numero o codice di riferimento del Caseificio e il lotto di produzione
Commercializzazione	Il formaggio può essere venduto a forma intera o porzionato. In ogni caso le forme intere, o le confezioni, nelle varie tipologie, dovranno riportare: • la dicitura «Puzzone di Moena»/«Spretz Tzaori», oppure una delle due separatamente «Puzzone di Moena» DOP o «Spretz Tzaori» DOP, • il numero o codice di riferimento del caseificio produttore, • il lotto di produzione, • l'eventuale indicazione della tipologia • «stagionato», • «di malga», marchiato con la lettera “M”. In quest'ultimo caso solo se ottenuto esclusivamente con latte di bovini in alpeggio Nella designazione è vietata l'aggiunta di indicazione complementari che potrebbero trarre in inganno il consumatore.